

Španělský ptáček podle babičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- roštěnka 4 plátek
- vejce na tvrdo 1 ks
- kyselá okurka 2 ks
- slaniny 4 ks
- cibule 3 ks
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnou naklepeme, každý plátek pomažeme dijonskou hořčicí, lehce osolíme a poklademe kouskem párku, čtvrtkou vejce na tvrdo, čtvrtkou cibulky, půlkou okurky a špalíčkem slaniny. Uděláme závitky a převážeme provázkem.

Jednu velkou cibuli nakrájíme na kostičky a spolu se slaninou na kostičky a ptáčky dáme opéct na rozpálené sádlo. Zalijeme vařící vodou (nebo vývarem, máme-li) tak, aby ptáčci byly zaliti do poloviny, opepříme, přidáme ještě lžíci dijonské hořčice a dusíme cca 1,5 hodiny, občas obracíme a podléváme.

Zbylé dvě cibule nakrájíme na kostičky, dáme do kastrůlku s vodou a chvíli povaříme. Necháme vychladnout a rozmixujeme, ke konci dušení cibulí ptáčky podlijeme.